COUPE LEGUMES ET MOZZARELLA - TV-TM COP. ALLUMINIO

Coupe-légumes extrémement souple et facile à utiliser, adapté à la découpe de toutes sortes de légumes et fruits, de mozzarella, etc. Le produit tombe directement dans le conteneur au dessous sans besoin d'éjecteur en plastique et cela vous permet de couper aisément même les fromages frais, les fruits et les légumes souples. Il est construit avec des matériaux très résistants et indiqués pour l'usage alimentaire, comme l'acier inox, l'aluminium anodisé ou l'ABS. Le couvercle, complètement amovible pour faciliter le nettoyage et la substitutin des disques est disponible en inox ou en aluminium. Le moteur ventilé peut bien supporter de longs usages. Vaste choix de disques pour n'importe quelle application. C'est un appareil conforme aux lois de sécurité et aux normes CE.

Modèle	TM ALL.
Puissance	Watt 515 - Hp 2/3
Alimentation	230-400V/50Hz
Tours disques	r.p.m. 300
Dimensions	mm 510x280 h.460
Poids net	Kg 23
Dimensions emballage	mm 720x350x500
Poids gros	Kg 26

COUPE LEGUMES ET MOZZARELLA - TV-TM COP. ACCIAIO

Coupe-légumes extrémement souple et facile à utiliser, adapté à la découpe de toutes sortes de légumes et fruits, de mozzarella, etc. Le produit tombe directement dans le conteneur au dessous sans besoin d'éjecteur en plastique et cela vous permet de couper aisément même les fromages frais, les fruits et les légumes souples. Il est construit avec des matériaux très résistants et indiqués pour l'usage alimentaire, comme l'acier inox, l'aluminium anodisé ou l'ABS. Le couvercle, complètement amovible pour faciliter le nettoyage et la substitutin des disques est disponible en inox ou en aluminium. Le moteur ventilé peut bien supporter de longs usages. Vaste choix de disques pour n'importe quelle application. C'est un appareil conforme aux lois de sécurité et aux normes CE.

Modèle	TM INOX
Puissance	Watt 515 - Hp 2/3
Alimentation	230-400V/50Hz
Tours disques	r.p.m. 300
Dimensions	mm 510x280 h.460
Poids net	Kg 20
Dimensions emballage	mm 720x350x500
Poids gros	Kg 24

EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire, tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com

DISCHI PER TV-TM - DISCHI PER TV-TM

Le coupe-légumes a une vaste choix de disques pour n'importe quelle application.

CE

DF1-DF2-DF3-DF5-DF8-DF10-DF14
DQ4-DQ6-DQ8-DQ10
DTV
DT2-DT3-DT4-DT7-DT9
PS8-PS10-PS20

COUPE LEGUMES ET MOZZARELLA - ATHOS

Machine robuste, compacte, puissance et performante, construite en acier inox et aluminium anodisé. - Cône porte-disques en aluminium poli V, complètement démontable pour le nettoyage - Disques râpeurs en acier et aluminium - Trémie en inox - transmission à courroie plate Poli-V - Protection sur cône - Panneau commandes électronique à 24 V avec dispositif de sécurité NVR.

Modèle	ATHOS
Puissance	Watt 210- Hp 2/7
Alimentation	230V-400V/50Hz
Tours rouleau	r.p.m. 400
Dimensions max	mm 570x230 h.590
Poids net	Kg 14
Dimensions emballage	mm 500x300x550
Poids brut	Kg 17

Minirupteur sur couvercle

Protection inférieure

Disques extractibles

Disques - 3 mod.

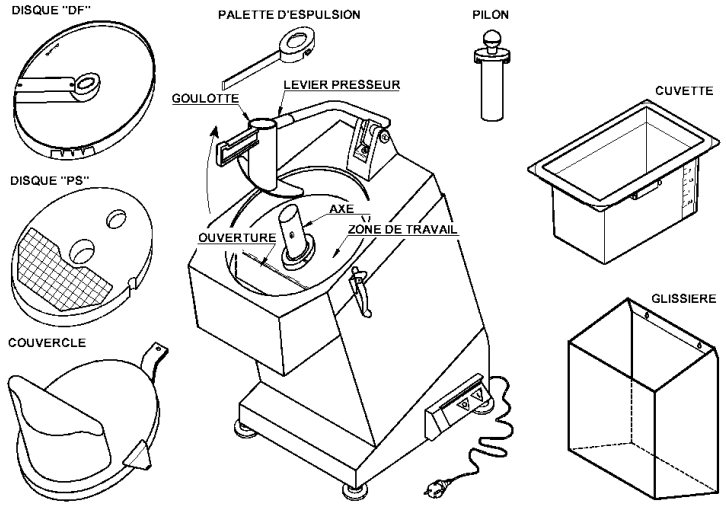


Fig. n°28 - Vue de la machine démontée pour le nettoyage.

CHAP.8 - *DEMOLITION DE LA MACHINE*

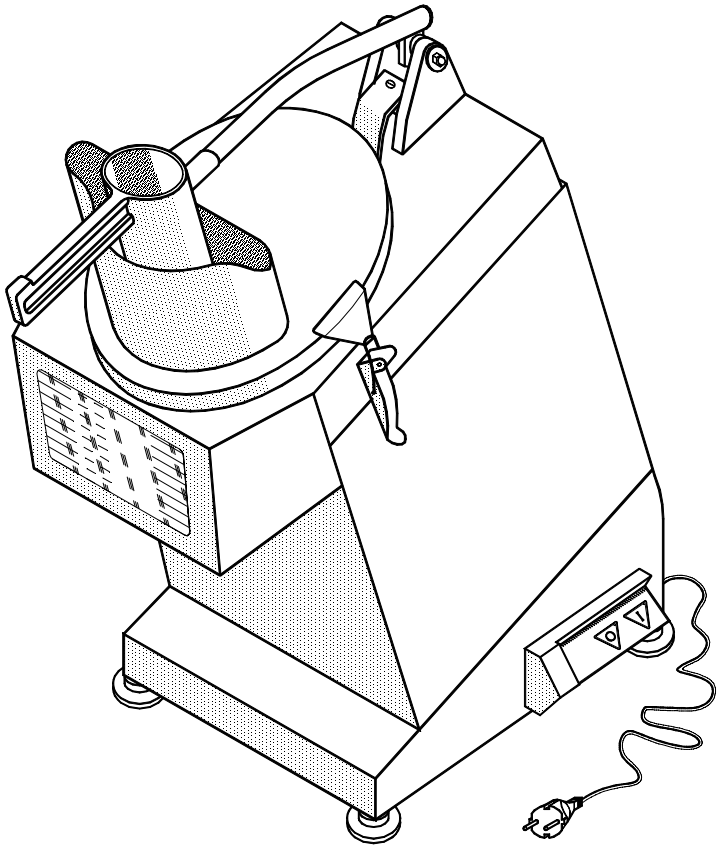
8.1 - MISE HORS SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser:

⇒ **Débranchez et éliminez les connexions électriques.**

8.2 - ELIMINATION

Quand l'appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement le Coupe-légumes, s'adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties **(voir chap.1 par.2.2).**



COUPE - LEGUMES TM

INTRODUCTION

- *Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.*
- *Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien .*

TABLE DES MATIERES

CHAP.1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE pag. 5
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES
1.2 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.2.1 - Description générale
1.2.2 - Caractéristiques de construction (matériel utilisé)
1.3 - DISPOSITIFS DE SECURITE
1.3.1 - Dispositifs de sécurités générales
1.3.2 - Dispositifs de sécurité électrique
1.4 - ACCESSOIRES + USTENSILES
1.4.1 - Accessoires
1.4.1.1 - Accessoires de série
1.4.1.2 - Accessoires hors série
1.4.2 - Ustensiles

CHAP.2 - DONNEES TECHNIQUES pag. 13
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...

CHAP.3 - LIVRAISON DE LA MACHINE pag. 14
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE ET DE SON CONTENU A LA RECEPTION
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP.4 - INSTALLATION pag. 15
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
4.1.1 - Dispositif de récolte avec cuvette
4.1.2 - Dispositif de transport avec glissière
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE
4.2.1 - Coupe-légumes TM monophasé (220/230 V. 50 Hz)
4.2.2 - Coupe-légumes TM triphasé (400 V. 50 Hz)

6.2.6 - Les micro sur le levier presseur et le couvercle ne fonctionnent pas:

Vérifiez que le blocage ne soit pas dû à des saletés.

6.2.7 - La machine ne s'allume pas:

Vérifiez que tous les dispositifs de sécurité soit correctement placés (Chapitre sécurités 1.3); que la fiche d'alimentation et tous les interrupteurs en amont de la machine soient insérés.

CHAP. 7 - *NETTOYAGE DE LA MACHINE*

7.1 - INTRODUCTION

- Il faut nettoyer la machine au moins une fois par jour et, si nécessaire, plus fréquemment.
- Il faut nettoyer très soigneusement toutes les parties du Coupe-légumes qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment à découper.

Avant d'effectuer n'importe quelle opération, il faut:

⇒ Il faut débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

Attention aux risques résiduels dus aux parties tranchantes et/ou pointues pendant le nettoyage ou la manipulation du disque.

7.2 - PRODUITS A UTILISER

ATTENTION!

La machine doit être lavée avec un détergent normal à température ambiante, à l'aide d'un chiffon humide.
Il ne faut pas utiliser de machine hydronettoyante, des jets d'eau, des ustensiles comme les brosses ou tout autre objet qui pourrait endommager la surface de la machine.
N.B. NE PAS INTRODUIRE LES ELEMENTS DE LA MACHINE DANS LE LAVE-VAISSELLE.

7.3 - PROCEDURE A SUIVRE

Débranchez la machine de l'alimentation électrique.
Otez le couvercle et tous les disques éventuels, la palette, le pilon, la cuvette et/ou la glissière.
Nettoyez soigneusement l'intérieur de la goulotte, toute la zone de travail et l'axe porte-disques.
Nettoyez en outre toute la surface externe de la machine et le presseur.
Séchez avec un chiffon et ré-assemblez la machine.

6.1.3 - ETIQUETTES DU TABLEAU DE COMMANDE

L'Etiquette du tableau de commande pourrait s'user et/ou s'abîmer. Dans ce cas appelez le "Service Après-vente" pour la remplacer.

6.1.4 - CORDON D'ALIMENTATION

Contrôlez périodiquement le cordon d'alimentation et si nécessaire appelez le "Service Après-vente" pour une éventuelle substitution.

6.1.5 - DISQUES

A la longue, les lames pourraient s'abîmer.
Pour les disques DTV, DT 2, 3, 4, 7, 9 et PS 6, 8, 10, 20; il faudra remplacer les disques.
Pour les disques DF 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 14 et DQ 4, 6, 8, 10 , on peut remplacer les lames.
Dans ce cas, appelez le "Service Après-vente" en indiquant la sigle spécifique du disque.

6.2 - QUE FAIRE SI...

6.2.1 - Le blocage des disques résulte défectueux:

Vérifiez le nettoyage des disques ou du pivot porte-disques.

6.2.2 - Le couvercle ne se bloque pas:

Vérifiez que le couvercle soit correctement placé dans son logement et qu'il soit bien nettoyé.

6.2.3 - Le produit n'est pas bien découpé:

Contrôlez l'usure des couteaux.

6.2.4 - Le produit découpé sort difficilement ou est mal découpé:

Contrôlez qu'avec les disques DT (toute la série); DF 1, 2, 3, 4; DQ 4 soit installée la palette d'expulsion; que la cuvette ne soit pas pleine et que la goulotte de sortie ne soit pas bloquée.

6.2.5 - La machine se bloque:

S'assurer que le produit à couper ne soit pas congelé ou trop dur et que la tension de la ligne soit celle indiquée sur la plaquette signalétique (Fig. n° 19).

4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES DU COUPE-LEGUMES
4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

CHAP.5 - UTILISATION DE LA MACHINE pag. 19
5.1 - MONTAGE DES DISQUES
5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT ET DECOUPAGE

CHAP.6 - ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES pag. 21
6.1 - INTRODUCTION
6.1.1 - Courroie
6.1.2 - Pieds
6.1.3 - Etiquette tableau de commande
6.1.4 - Cordon d'alimentation
6.1.5 - Disques
6.2 - QUE FAIRE SI...
6.2.1 - Le blocage des disques résulte défectueux
6.2.2 - Le couvercle ne se bloque pas
6.2.3 - Le produit n'est pas bien coupé
6.2.4 - Le produit coupé sort difficilement ou est mal coupé
6.2.5 - La machine se bloque
6.2.6 - Le micro sur le levier pressoir et sur le couvercle ne fonctionnent pas
6.2.7 - La machine ne s'allume pas

CHAP.7 - NETTOYAGE DE LA MACHINE pag. 23
7.1 - INTRODUCTION
7.2 - PRODUITS A UTILISER
7.3 - PROCEDURES A SUIVRE

CHAP.8 - DEMOLITION DE LA MACHINE pag. 24
8.1 - MISE HORS SERVICE
8.2 - ELIMINATION

LISTE DES FIGURES

FIG. n°1	-	*Vue générale du coupe-légumes mod. TM*	*pag. 6*
FIG. n°2	-	*Disposition des sécurités électriques*	*pag. 8*
FIG. n°3	-	*Disposition des sécurités mécaniques*	*pag. 8*
FIG. n°3A	-	*Disposition des sécurités électriques*	*pag. 8*
FIG. n°4	-	*Position glissière ou cuvette pour permettre l'allumage*	*pag. 9*
FIG. n°5	-	*Fiche allumage - arrêt machine*	*pag. 9*
FIG. n°6	-	*Pilon presse-légumes*	*pag. 10*
FIG. n°7	-	*Cuvette avec détecteur magnétique*	*pag. 10*
FIG. n°8	-	*Glissière transport produit*	*pag. 10*
FIG. n°9	-	*Palette d'expulsion*	*pag. 10*
FIG. n°10	-	*Support pour disques*	*pag. 11*
FIG. n°11	-	*Ustensile type "DF"*	*pag. 11*
FIG. n°12	-	*Ustensile type "DT"*	*pag. 11*
FIG. n°13	-	*Ustensile type "DQ"*	*pag. 12*
FIG. n°14	-	*Ustensile type "PS"*	*pag. 12*
FIG. n°15	-	*Dimensions et encombrement maximum*	*pag. 13*
FIG. n°16	-	*Description de l'emballage*	*pag. 14*
FIG. n°17	-	*Dispositif de récolte avec cuvette*	*pag. 16*
FIG. n°18	-	*Dispositif de transport avec glissière*	*pag. 16*
FIG. n°19	-	*Plaquette technique - matricule*	*pag. 17*
FIG. n°20	-	*Sens de rotation du disque*	*pag. 17*
FIG. n°21	-	*Schéma de l'installation électrique triphasée*	*pag. 18*
FIG. n°21A	-	*Schéma de l'installation électrique monophasée*	*pag. 18*
FIG. n°22	-	*Boutons de mise en route et arrêt*	*pag. 19*
FIG. n°23	-	*Montage de la palette d'expulsion*	*pag. 20*
FIG. n°24	-	*Montage des disques accouplés PS-DF*	*pag. 20*
FIG. n°25	-	*Position correcte*	*pag. 20*
FIG. n°26	-	*Produit chargé par l'ouverture du couvercle*	*pag. 21*
FIG. n°27	-	*Produit chargé par le conduit sur le levier*	*pag. 21*
FIG. n°28	-	*Vue de la machine démontée pour le nettoyage*	*pag. 24*

B Quand tout le produit est passé dans la machine, si on lève le pilon presseur, un système de sécurité arrête la machine. Quand on aura rechargé la machine, baisser le levier et la machine se remettra en route.

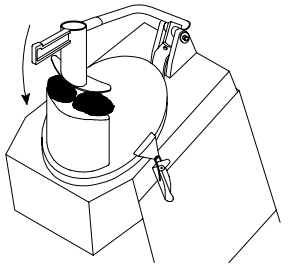


Fig. n°26 - Produit chargé par l'ouverture du couvercle.

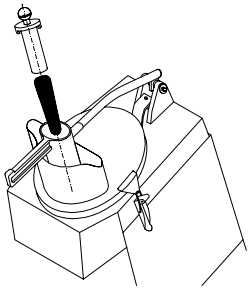


Fig. n°27 - Produit chargé par la goulotte.

C Pour remplacer le disque et changer le processus de travail, suivre les indications du point **5.1 "A"**. Après cette opération, un système électronique bloquera l'allumage automatique; la machine se remettra en route en appuyant sur le bouton **"I"**.

D Si on utilise la cuvette, tout les 2-3 cycles de découpage, vider le contenu de la cuvette. Si on utilise la machine avec la cuvette trop pleine, la sortie du produit découpé pourrait devenir difficile, causer un découpage défectueux, bloquer la machine ou provoquer une panne du moteur.

CHAP. 6 - *ENTRETIEN ET CONSEILS PRATIQUES*

6.1 - INTRODUCTION

Avant d'effectuer n'importe quelle opération, il faut:
Débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique pour l'isoler complètement du reste de l'installation.

6.1.1 - COURROIES

La courroie ne doit pas être réglée. Généralement après 3-4 ans, il faut la remplacer, en cas de rupture, appelez le "Service Après-vente".

6.1.2 - PIEDS

A la longue, les pieds pourraient se détériorer et perdre leur élasticité ce qui diminuerait la stabilité de la machine. Dans ce cas il faut les remplacer.

Cas pour lequel il ne faut pas installer la palette d'expulsion

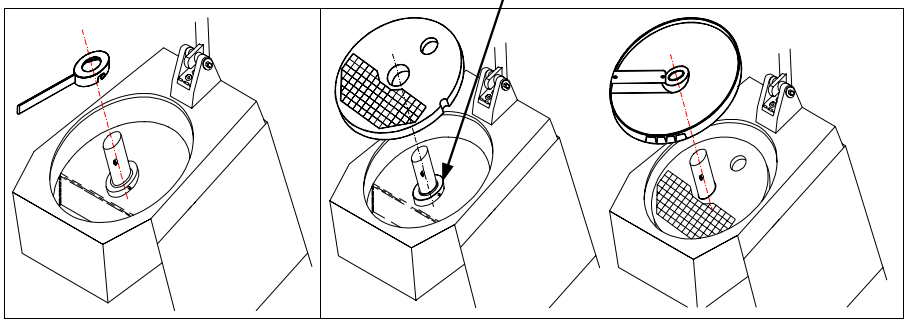


Fig. n°23

Fig. n°24

Fig. n°23 - Montage de la palette d'expulsion
Fig. n°24 - Montage des disques accouplés PS- DF

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT ET DECOUPAGE

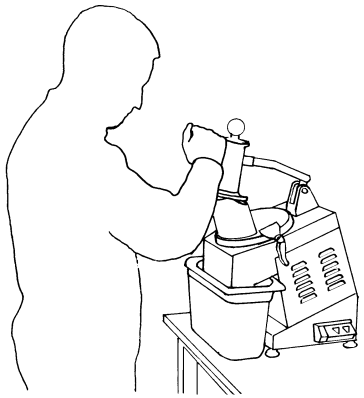


Fig. n°25 - Position correcte.

ATTENTION!

Pendant le fonctionnement de la machine, il faut se placer correctement pour éviter tout accident. Le corps doit toujours être perpendiculaire à la table de travail (voir Fig. n°25). **Les parties du corps ne doivent jamais entrer en contact avec la machine en fonction.**

N.B. Le produit à travailler avec le TM doit être chargé quand le moteur est éteint.

La procédure à suivre est la suivante:

A Charger le produit à travailler par la goulotte du couvercle *(comme sur la Fig. n°26)*. Si le produit est de petite taille (genre carotte, courgettes etc.) introduire le matériel dans la goulotte sur le levier *(comme dans la Fig. n° 27)*. Mettre en route la machine et exercer une légère pression avec le presseur ou le pilon si on utilise la goulotte.

CHAP. 1 - *INFORMATIONS SUR LA MACHINE*

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- Le coupe-légumes ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées qui connaissent parfaitement les normes de sécurité de ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procéder à temps à sa formation.
- Même si la machine est équipée de dispositifs de sécurité, évitez d'approcher les mains des parties en mouvement.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien du coupe-légumes (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si la machine donne des signes ou la preuve d'un mauvais fonctionnement, on recommande de ne pas utiliser l'appareil et de ne pas intervenir directement pour la réparation, mais de contacter le "Service Après-vente" qui est indiqué au recto de ce manuel.
- Ne pas utiliser le Coupe-légumes avec des produits surgelés, de la viande, du poisson, des aliments qui contiennent des os ou des produits non alimentaires.
- Ne pas réparer la machine soi-même mais contacter un service Après-vente autorisé.
- Utiliser toujours le pressoir et le pilon pour couper le produit.
- Ne jamais trop remplir la goulotte et ne jamais presser trop fort pour éviter tout problème.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées manipulent la machine;
⇒ Si certaines pièces ont été remplacées par des pièces ou **des disques non originaux;**
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DESCRIPTION MACHINE

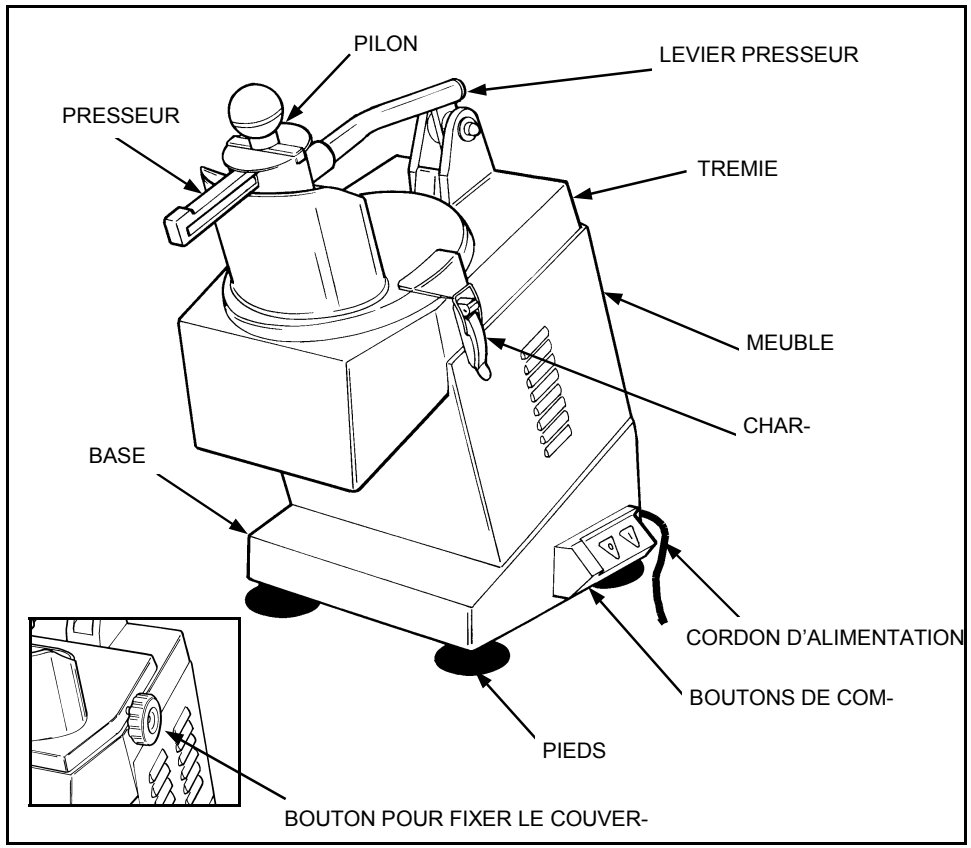


Fig. n°1 - Vue générale du Coupe-légumes mod. "TM"

1.2.1 - DESCRIPTION GENERALE

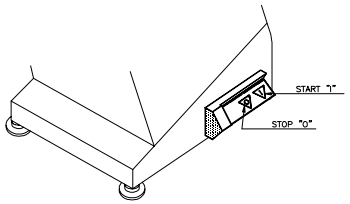
Le Coupe-légumes TM a été projeté dans le but précis de découper les légumes, les fruits et la mozzarella en garantissant:

- Un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- Un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux, en contact avec les aliments, l'élimination des angles dans les parties du coupe-légumes qui entrent en contact avec l'aliment, ce qui permet d'obtenir un nettoyage et un démontage facile et complet;
- Solidité et stabilité de tous les éléments;
- Insonorisation maximum grâce à la transmission par chaîne;
- grande maniabilité.

4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Essayer la machine à plusieurs reprises grâce à la procédure suivante:

a) Appuyer sur le bouton de mise en route "**I"** et sur le bouton d'arrêt "**0**" et vérifier la mise en route et l'arrêt des voyants correspondants *(Fig. n° 22)*.
b) Contrôler que le moteur s'allume et s'éteigne en soulevant le levier presseur.
c) Contrôler que la machine s'éteigne quand on enlève le couvercle et qu'elle se rallume en appuyant sur le bouton START "**I**" uniquement après avoir réinstallé le couvercle.



d) Effectuer le même type de contrôle qu'au point "**c**" mais pour la cuvette, ou pour la glissière.

Fig. n°22 - Tableau de mise en route et d'arrêt.

ATTENTION!

CHAP.5 - *UTILISATION DE LA MACHINE*

5.1 - MONTAGE DES DISQUES

A Choisir un des disques désiré DF 1-2-3-4-5-8-10-14, DTV, DT 2-3-4-7-9, ou DQ 4-6-8-10; après avoir ôté le couvercle en acier ou aluminium, le placer sur l'arbre porte-disques. Le faire tourner complètement jusqu'à l'accrochage correct. Repositionner le couvercle en acier inox en le bloquant au moyen des charnières ou le couvercle en aluminium en le bloquant au moyen du bouton.

B (POUR FAIRE DES PETITS CUBES**)**
Choisir le couple de disques désirés entre PS8-DF8, PS10-DF10, PS20-DF14. Insérer d'abord le disque PS avec l'encoche vers la droite en ayant la machine de face. Ensuite installer le disque DF comme indiqué ci-dessus au point **"A"***(voir Fig. n°24).*
NB: AVEC L'ACCOUPLEMENT DES DISQUES PS-DF, IL NE FAUT PAS INSTALLER LA PALETTE D'EXPULSION.

C Si la machine a été fournie avec palette d'expulsion *(Fig. n°9),* on conseille de l'utiliser avec les disques DF 1-2-3-5, DTV, DT 2-3-7-9, DQ4. La palette doit être installée sur l'axe porte-disques avant tout

4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES DU COUPE-LEGUMES T.M.

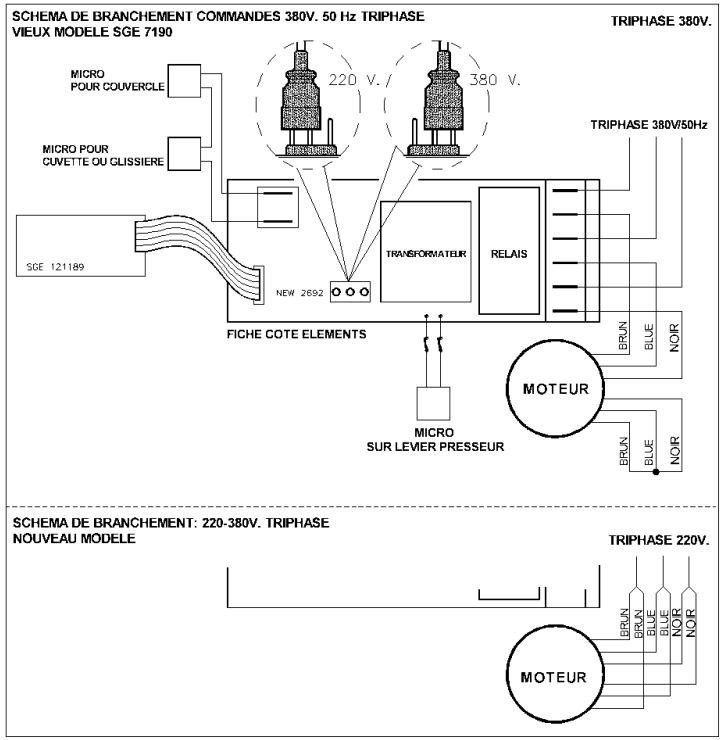


Fig. n°21 - Schéma de l'installation électrique triphasée 230/400

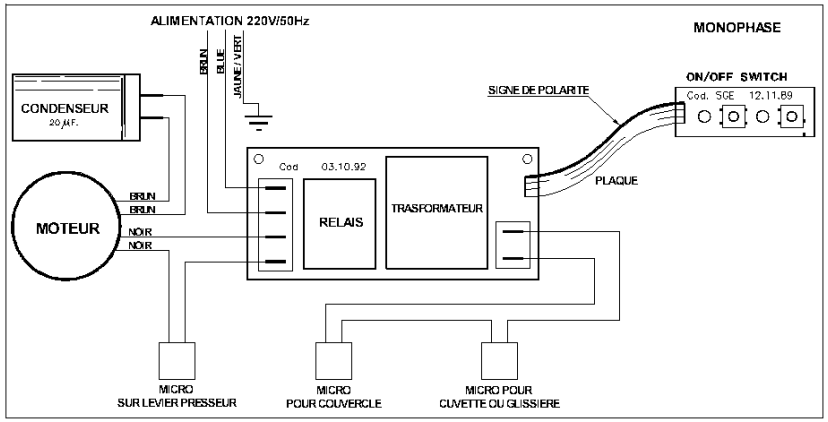


Fig. n°21-A - Schéma de l'installation électrique monophasée 220 Volt.

1.2.2 - CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION (Matériaux utilisés)

Le Coupe-légumes **TM** est complètement construit en utilisant des matériaux à résistance élevée à l'usure mécanique, aux chocs structurels, aux agents corrosifs qui se trouvent normalement dans les produits à travailler.
En particulier:

- La trémie de travail et la base sont en aluminium anodisé. Celui-ci garantit le contact avec les aliments (hygiène) et rend la surface inattaquable par les acides et les sels et en outre résistante à l'oxydation.
- Meuble, couvercle, levier pressoir, arbre porte-disques en acier AISI 304 ou 430.
- Pilon, presseur, cuvette de récolte, boîte de commande en matériel plastique à résistance élevée, adéquate au contact avec les aliments.
- Les disques pour le découpage du produit sont:

a) Série DF, DQ et PS avec la structure portante en aluminium et les couteaux en AISI 420.
b) Série DT avec la structure en plastique et les couteaux en AISI 420.

1.3 - DISPOSITIF DE SECURITE

1.3.1 - DISPOSITIFS DE SECURITES GENERALES

Le Coupe-légumes T.M. décrit dans ce manuel, en ce qui concerne les dispositifs de sécurité mécaniques, électriques, hygiéniques/sanitaires, est conforme aux directives:

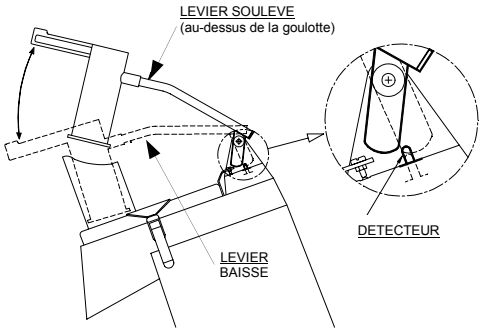
SECURITES MECANIQUES: 98/37.
SECURITES ELECTRIQUES: 73/23/CEE; 89/336/CEE.
SECURITES HYGIENIQUES: 89/109/CEE. **NORMES**: EN 60335-1; EN 55014.

** Le Coupe-légumes est équipé selon les normes pour les protections électriques et mécaniques pendant le fonctionnement ainsi que pendant le nettoyage et l'entretien. Il existe toutefois des **RISQUES RESIDUELS** (**CEE 98/37 Point 1.7.2**) qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point **ATTENTION.**
Il s'agit de danger de coupure dus à la manipulation des disques pendant la substitution et/ou le nettoyage.

1.3.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE ELECTRIQUE

Le Coupe-légumes T.M. est équipé de détecteur:

A Sur le levier presseur, celui-ci bloque le fonctionnement de la machine si le levier est relevé au-dessus de la goulotte du couvercle et autorise la **mise en route automatique** en absence des conditions dangereuses



indiquées ci-dessus *(Fig. n°2)*.

Fig. n°2 - Dispositifs de sécurité électrique

B Sur la trémie, pour bloquer le fonctionnement de la machine si on enlève le couvercle (ex. pour remplacer les disques) *(Fig. n°3A)*, et qui permet **la mise en route volontaire** de la machine (en appuyant sur le bouton "I") seulement si le couvercle se trouve sur la position fermée, et est bloqué convenablement grâce aux charnières spécifiques pour le couvercle en acier ou au bouton pour celui en aluminium *(Fig. n°3)*.

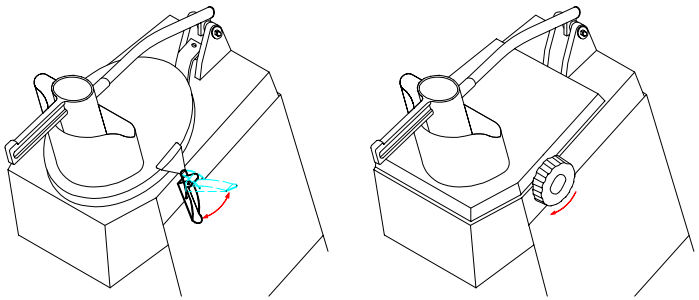
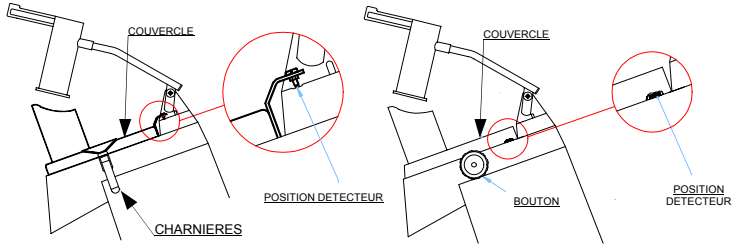


Fig. n°3 - Dispositifs de sécurité mécanique



COUVERCLE EN ACIER **COUVERCLE EN ALUMINIUM**

Fig. n°3A - Dispositifs de sécurité électrique

Vérifier en outre que les données de la plaquette signalétique *(Fig. n°19)* correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

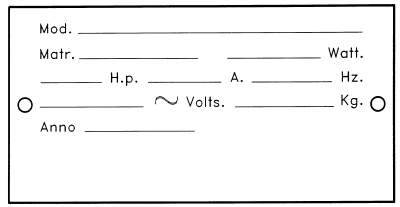


Fig. n°19 - Plaquette signalétique - matricule

4.2.2 - COUPE-LEGUMES T.M. TRIPHASE (400 Volt, 50 Hz)

Le Coupe-légumes T.M. est muni d'un cordon d'alimentation avec section 5x1 mm^2; longueur 1,5 m.
Brancher le Coupe-légumes au réseau d'alimentation triphasée 400 Volt 50 Hz au moyen d'une prise **cei rouge,** en interposant un interrupteur différentiel -magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03 A.
S'assurer du bon fonctionnement de l'installation à la terre.
Vérifier en outre que les données de la plaquette signalétique *(Fig. n°19)* correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.
Avant de brancher définitivement la machine au réseau d'alimentation triphasée, vérifier le sens de rotation des disques (pour le montage voir chap. 5.1) en donnant une impulsion au bouton de mise en route "**I**"(on) et suivie immédiatement de l'arrêt de la machine par pression sur le bouton "**0**"(off).
Le sens de rotation de la lame doit être contraire à celui des aiguilles d'une montre si on regarde les disques par le trou placé sur le pilon *(Fig. n°20)*.
Si le sens de rotation n'est pas correct, inverser (dans la fiche ou dans la prise) deux des trois fils d'alimentation (noir et gris).
Les moteurs triphasés installés sur le Coupe-légumes, peuvent fonctionner soit avec alimentation 220 V triphasée, soit avec tension 400 V triphasée.
Sauf spécification contraire, les branchements sont prévus pou l'alimentation à 400 V; pour l'adaptation au réseau 230 V triphasé, demander l'intervention du **"SERVICE APRES-VENTE"**.

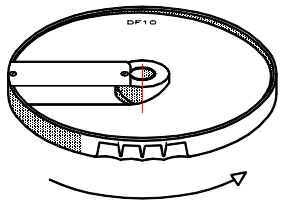


Fig. n°20 - Sens de rotation du disque

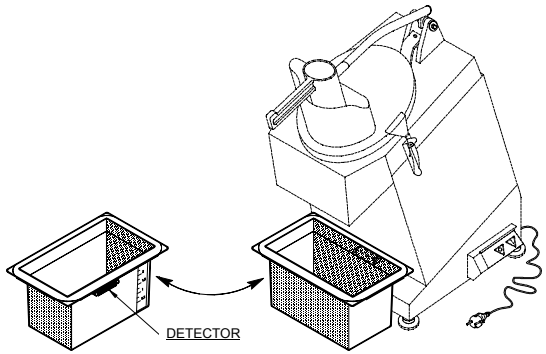


Fig. n°17 - Dispositif de récolte avec cuvette

4.1.2 - DISPOSITIF DE TRANSPORT "GLISSIERE"

Si le Coupe-légumes T.M. est muni de glissière de transport, installer celle-ci sous la goulotte de déchargement *(Fig. n°18).*

NB. Pour un montage correct:
Faire passer les vis dans les trous de la glissière et le pousser vers le bas jusqu'à obtenir l'accrochage complet.

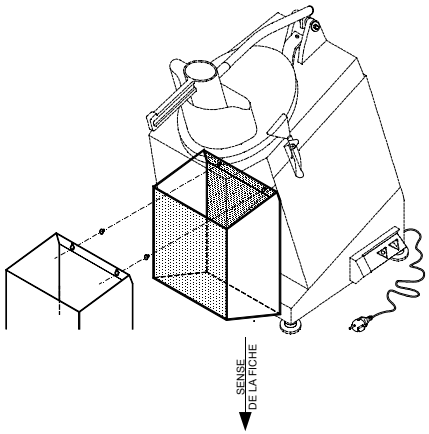


Fig. n°18 - Dispositif de transport "glissière"

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

4.2.1 - COUPE-LEGUMES T.M. MONOPHASE (220/230 V. 50 Hz)

Le Coupe-légumes T.M. est muni d'un cordon d'alimentation avec section 3x1 mm^2; longueur 1,5 m, et prise "SHUKO".
Brancher le Coupe-légumes au réseau d'alimentation monophasé 220/230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel-magnétothermique de 10A ΔI = 0,03 A.
S'assurer du bon fonctionnement de l'installation à la terre.

C Sur l'armoire, pour bloquer le fonctionnement de la machine si la cuvette de récolte ou la glissière ne sont pas installées correctement sur la goulotte de déchargement, et pour permettre **la mise en route volontaire** de la machine (en appuyant sur le bouton "I") seulement si la cuvette ou la glissière sont installées correctement *(Fig. n°4).*

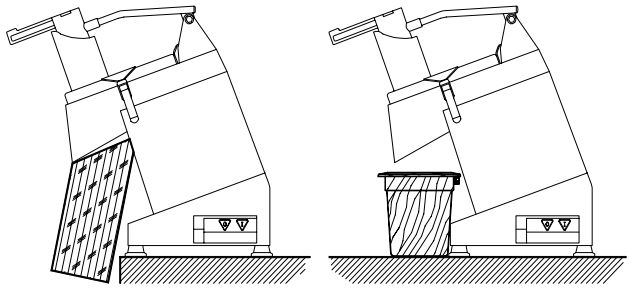


Fig. n°4 - Position de la glissière et de la cuvette pour la mise en route

En outre, le Coupe-légumes T.M. est équipé d'un dispositif de commande formé par:

D Une boîte de commande isolée IP 54 alimentée à basse tension, qui comprend deux boutons à contact; pou la mise en route "I" et l'arrêt "O" *(Fig. n°5).*

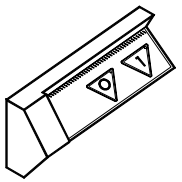


Fig. n°5 - Fiche mise en route - arrêt de la machine

E Une fiche de puissance isolée IP 34, formée par un transformateur et deux relais homologués, commandée par la fiche de commande, et par les détecteurs placés sur la cuvette, sur la glissière et sur le couvercle; qui permet de mettre en route et d'arrêter la machine.
Le Coupe-légumes T.M. est équipé de dispositif N.V.R. qui en cas de retour de tension, suite à une chute précédente, permet de mettre en route la machine en actionnant exclusivement le bouton de mise en route "I".

1.4 - ACCESSOIRES + USTENSILES

1.4.1 - ACCESSOIRES

Le Coupe-légumes T.M. est muni de différents accessoires. Certains sont fournis de série, d'autres uniquement sur demande spécifique du Client.

1.4.1.1 - ACCESSOIRES DE SERIE

Pilon: en polyéthylène alimentaire, il facilite le découpage des produits de petites dimensions, on l'introduit dans la goulotte placée sur le presseur *(Fig. n°6).*

Cuvette de récolte: en polyéthylène alimentaire, dans les dimensions **"GASTRONORM"** de **1/3, h=200;** munie de détecteur magnétique *(Fig. n°7)*.

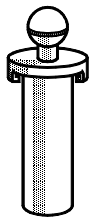


Fig. n°6 - Pilon presse-légumes

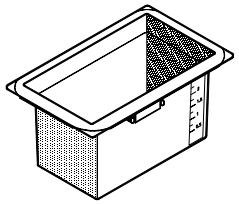


Fig. n°7 - Cuvette avec détecteur magnétique

1.4.1.2 - ACCESSOIRES HORS SERIE

Glissière: en acier AISI 304, à la place de la cuvette, elle facilite la chute du produit à l'intérieur d'un récipient qui généralement se trouve à la base de la table de travail *(Fig. n°8).*

Cuvette: en polyéthylène alimentaire dans les dimensions "GASTRONORM" de 1/2, h= 150. Egalement munie de détecteur magnétique.

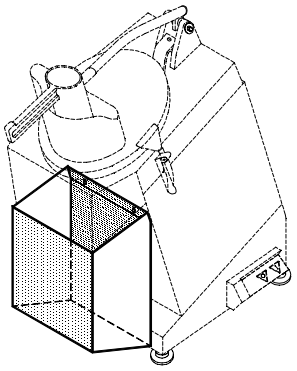


Fig. n°8 - Glissière de transport produit

Palette d'expulsion: en acier AISI 304, elle est installée sur l'axe porte-disques. Elle facilite l'expulsion du produit découpé. On peut l'utiliser uniquement avec les disques DTV, DT2 - 3 - 4 - 7 - 9, DF1 - 2 - 3 - 4
(Fig. n°9)

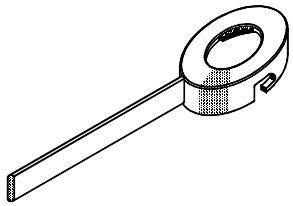


Fig. n°9 - Palette d'expulsion

3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE ET DE SON CONTENU A LA LIVRAISON

A la réception du colis contenant le Coupe-légumes T.M., vérifier attentivement l'emballage pour contrôler qu'il n'ait pas été endommagé pendant le transport.
Si l'extérieur de l'emballage présente des signes de chocs, chutes ou autres, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **NE PAS RETOURNER L'EMBALLAGE!!** (S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (carton, une palette éventuelle, feuillard en plastique et mousse polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.
Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traiter les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP.4 - *INSTALLATION*

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La table sur laquelle doit poser le Coupe-légumes doit tenir compte des dimensions d'encombrement indiquées sur la Fig.n°15, (et donc avoir une ampleur suffisante); elle doit être nivelée correctement, sèche, lisse, solide et stable et se trouver à une hauteur d'environ 80 cm du sol. De plus la machine doit être placée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.1.1 - DISPOSITIF DE RECOLTE AVEC CUVETTE

Si le Coupe-légumes T.M. est muni de cuvette de récolte, placer celle-ci sous la goulotte, de telle sorte que toute la zone de déchargement soit comprise, avec le détecteur magnétique tourné vers l'intérieur de la machine *(Fig. n°17).*

CHAP. 3 - *LIVRAISON DE LA MACHINE*

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE *(voir Fig. n°16)*

Le Coupe-légumes TM est envoyé par notre usine parfaitement emballé; l'emballage se compose de: a) une solide boîte en carton;

b) la machine;
c) protections pour maintenir stable la machine;
d) cuvette;
e) pilon;
f) disques;
g) ce manuel;
h) certificat de conformité **CE.**

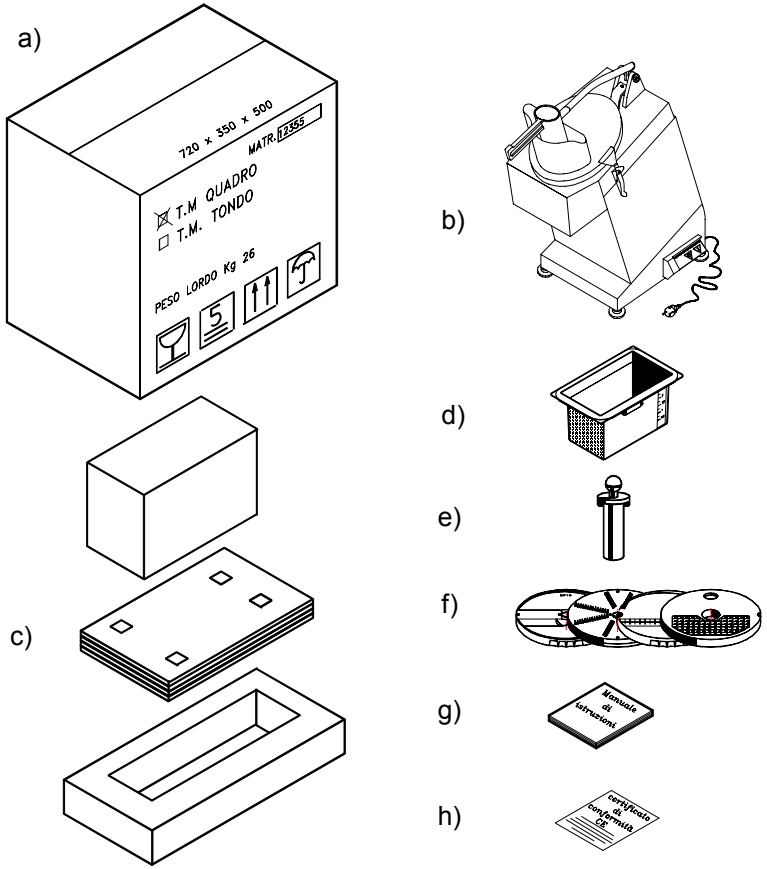


Fig. n°16 - Description de l'emballage

Porte-disques: en acier alimentaire plastifié, c'est un support utile pour les disques, il permet le lavage des disques dans le lave-vaisselle *(Fig.n°10).*

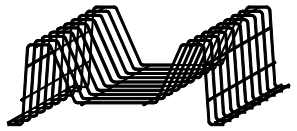


Fig. n°10 - Support pour disques

1.4.2 - USTENSILES

Le Coupe-légumes TM, sur demande, peut être équipé de différents types de disques, adéquats aux différents types de travail.

DISQUES POUR TRANCHES "DF":
Ils ont la structure portante en aluminium et les couteaux en AISI 420.

Les disques suivants sont disponibles:
DF1
DF2
DF3
DF4
DF5 **spécial pour tomates et poivrons**
DF8
DF10
DF14

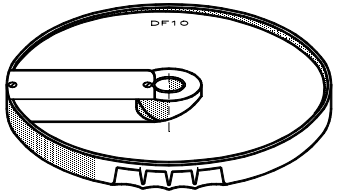


*Fig. n°11 - Ustensile type **"DF"***

- DISQUES POUR EFFILAGE "DT":
Ils ont la structure portante en plastique, tandis que le corps du disque est en AISI 420.

Les disques suivants sont disponibles:
DTV **pour râper**
DT2
DT3
DT4
DT7
DT9 **spécifique pour mozzarella**

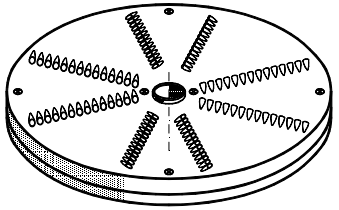


*Fig. n°12 - Ustensile type **"DT"***

- **DISQUES POUR PETITS BATONS "DQ":**

Ils ont la structure portante en aluminium et les couteaux en AISI 420.

Les disques suivants sont disponibles:
DQ4
DQ6
DQ8
DQ10

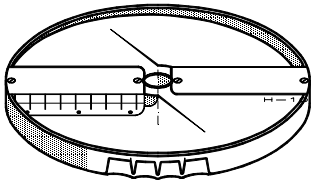


*Fig. n°13 - Ustensile type **"DQ"***

- <u>DISQUES POUR PETITS CUBES "PS"</u>:
Ils ont la structure portante en aluminium et les couteaux en AISI 420.

Les disques suivants sont disponibles:

PS8	**accouplé avec**	**DF8**
PS10		**DF10**
PS20		**DF14**

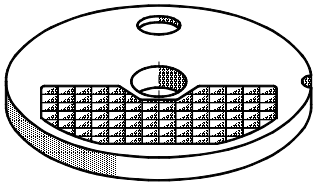
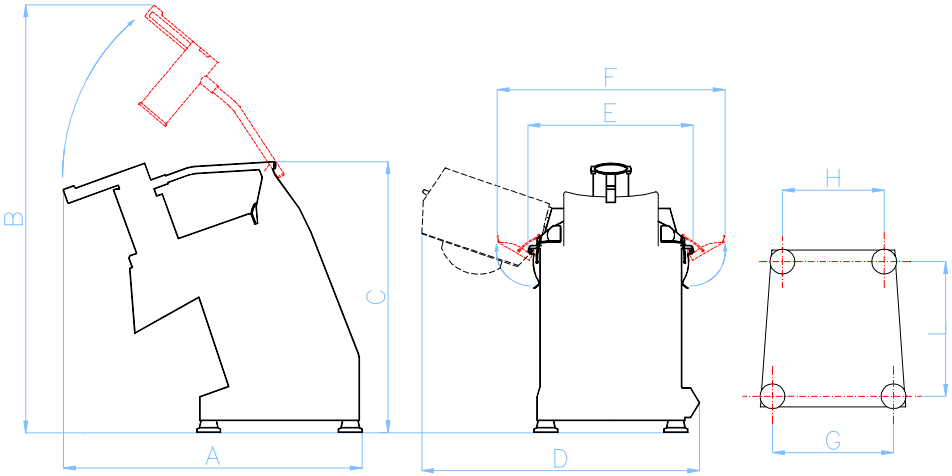


*Fig. n°14 - Ustensile type **"PS"***

<u>CHAP.2</u> - *DONNEES TECHNIQUES*

2.1. - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

Fig. n°15 - Dimensions et encombrement maximum



	u.m.	TM couv. acier	TM couv. aluminium
Alimentation	Mn Tph	230 V./ 50 Hz 230-400 V./ 50 Hz	230 V./ 50 Hz 230-400 V./ 50 Hz
Puissance	watt / Hp	515 / 0.7	515 / 0.7
Nombre de tours	t/min.	300	300
Distance entre les pieds G x H x I	mm	225 x 180 x 255	225 x 180 x 255
Dimensions	mm	510 x 280 x 460 (A x E x C)	510 x 280 x 460 (A x E x C)
Dim. max	mm	510 x 400 x 790 (A x F x B)	510 x 535 x 790 (A x D x B)
Dim. emballage	mm	720 x 350 x 500	720 x 350 x 500
Poids net	kg	20	23
Poids lourd	kg	24	26
Niveau sonore	dB	≤70	≤70

La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques indiquées sur la plaquette signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer le branchement, consulter le point **4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE.**

EUROPROJET PROVOCATEUR DE FROID
EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire. tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com
Cuisine Professionnelle

7.3 - PIEDS
A la longue, les pieds pourraient se détériorer perdant les caractéristiques d'élasticité et rendant ainsi l'appareil moins stable. Dans ce cas, remplacez-les.

7.4 - CORDON D'ALIMENTATION
Vérifiez périodiquement l'état d'usure du cordon d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

7.5 - ETIQUETTE TABLEAU DE COMMANDE
L'étiquette du tableau de commande pourrait à la longue s'abîmer ou s'enlever. Dans ce cas, remplacez-la en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE ".

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

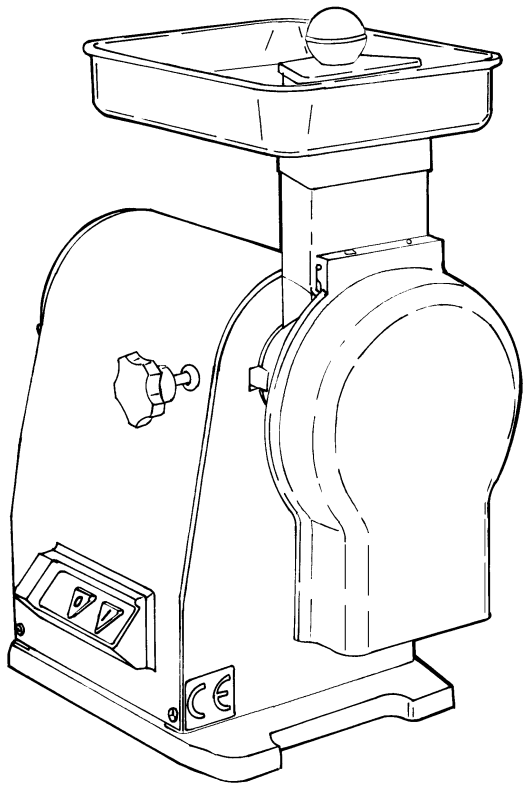
8.1 - MISE HORS-SERVICE
Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; débranchez-la de l'installation électrique.

8.2 - ELIMINATION
Quand l'appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l'appareil, s'adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties. (**voir chap.1 par.3.2**).

SERVICE APRES-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

EUROPROJET

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



ATHOS "CE" PROFESSIONNEL

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien .

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE page 4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES
1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE
1.2.1 - sécurités mécaniques
1.2.2 - sécurités électriques
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 - description générale
1.3.2 - caractéristiques de construction
1.3.3 - structure de la machine

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES page 8
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE page 9
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - INSTALLATION page 11
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE
4.2.1 - COUPE-MOZZARELLA avec moteur monophasé
4.2.2 - COUPE-MOZZARELLA avec moteur triphasé
4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUE
4.3.1 - Schéma de l'installation électrique monophasée
4.3.2 - Schéma de l'installation électrique triphasée
4.4 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE page 12
5.1 - COMMANDES

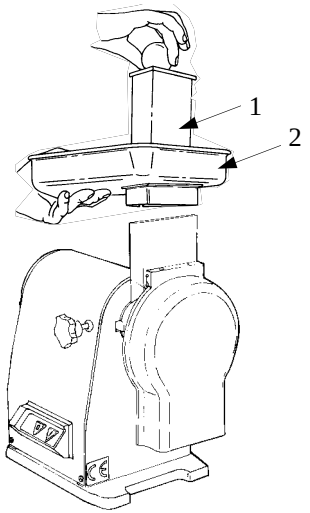


FIG. n°12 - Extraction trémie - pilon

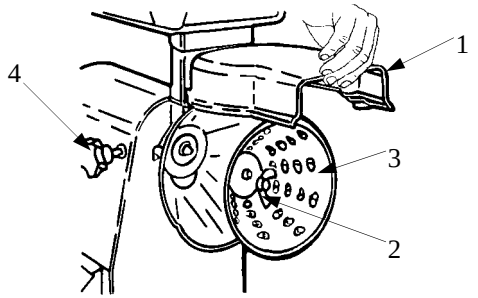


FIG.n°13 - Extraction disque / cloche

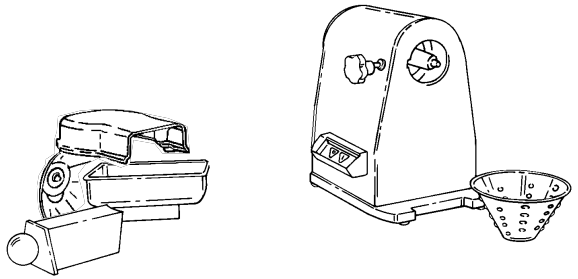


FIG.n°14 - Vue de la machine désassemblée pour le nettoyage

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, **il faut débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation .**

7.2 - COURROIE

La courroie ne doit pas être réglée. Généralement après 3/4 ans, il faut la remplacer, dans ce cas appeler le "SERVICE APRÈS-VENTE".

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour et, si nécessaire, plus fréquemment.
- Il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de la machine qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment à couper.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élevée, mais utiliser de l'eau et des détergents neutres. N'utiliser pas d'ustensiles ou de brosses, car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.
- Ne lavez aucun élémentdans le lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut débrancher la prise d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

Attention aux risques dus aux éléments tranchants et/ou pointus.

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - nettoyage de la trémie et du pilon (*voir FIG.n°12*)

La trémie et le pilon s'enlèvent facilement:

- lever le pilon (1) vers le haut;
- ensuite, on peut facilement extraire la trémie (2) en la tirant vers le haut;
- nettoyer soigneusement les éléments avec un détergent neutre et rincer fréquemment à l'eau tiède.

6.2.2 - nettoyage du disque et de la cloche (*voir FIG.13)*

Pour extraire le disque et la cloche, suivre les indications suivantes:

- lever le couvercle de protection bouche (1) et dévisser l'écrou à oreilles (2);
- ensuite enlever le disque (3);
- dévisser le bouton (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre;
- extraire la cloche.
- Tous les accessoires peuvent être lavés à l'eau tiède et rincer abondamment à l'eau tiède.

6.2.3 - nettoyage du corps de la machine (*voir FIG. 14)*

Pour effectuer le nettoyage du corps de la machine, sur le lieu de travail, utiliser un détergent neutre et un chiffon humide rincé fréquemment à l'eau tiède.
A la fin des opérations de nettoyage, essuyer soigneusement tous les éléments.

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT
5.3 - ASSEMBLAGE - DESASSEMBLAGE DES DISQUES

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE page 14
6.1 - GENERALITES
6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE
6.2.1 - nettoyage de la trémie et du pilon
6.2.2 - nettoyage du disque et de la cloche
6.2.3 - nettoyage du corps de la machine

CHAP. 7 - ENTRETIEN page 15
7.1 - GENERALITES
7.2 - COURROIE
7.3 - PIEDS
7.4 - CORDON D'ALIMENTATION
7.5 - ETIQUETTES TABLEAU DE COMMANDE

CHAP. 8 - DEMOLITION DE LA MACHINE page 16
8.1 - MISE HORS-SERVICE
8.2 - ELIMINATION DE LA MACHINE

LISTE DES FIGURES

FIG. n° 1 - Vue générale de la machine page 6
FIG. n° 2 - Dessins d'encombrement page 7
FIG. n° 3 - Description de l'emballage page 8
FIG. n° 4 - Plaquette signalétique - numéro de matricule page 9
FIG. n° 5 - Sens de rotation des disques page 10
FIG. n° 6 - Schéma électrique Mn page 11
FIG. n° 7 - Schéma électrique Tph page 11
FIG. n° 8 - Position des commandes page 12
FIG. n° 9 - Chargement du produit page 13
FIG. n°10 - Position correcte page 13
FIG. n°11 - Assemblage - désassemblage des disques page 13
FIG. n°12 - Extraction trémie et pilon page 15
FIG. n°13 - Extraction disque et cloche page 15
FIG. n°14 - Vue de la machine démontée pour le nettoyage page 15

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il faut évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas et n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "Service Après-vente".
- N'utilisez jamais l'appareil avec des produits congelés, de la viande et du poisson contenant des os ou des produits non alimentaires.
- N'introduisez pas les doigts ou les mains dans le conduit quand la machine fonctionne.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulé la machine;
⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

En ce qui concerne les sécurités de nature mécanique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 89/392** et mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68**.
Les dispositifs de sécurité consistent en (voir 1.3.3):

- couvercle protection trémie,
- goulotte d'alimentation,
- pilon.

1.2.2 - sécurités électriques

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368,**

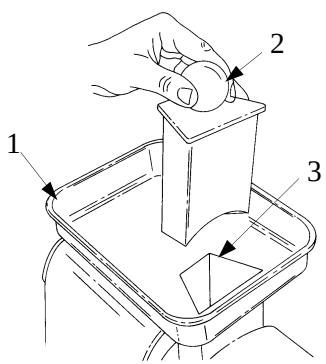


FIG. n°9 - Chargement du produit

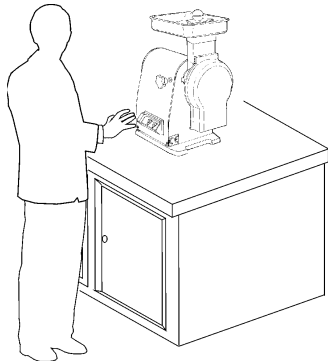


FIG. n°10 - Position correcte

5.3 - ASSEMBLAGE - DESASSEMBLAGE DES DISQUES (voir *FIG. n°11*)

***ATTENTION*:** Pour l'assemblage des disques, suivre attentivement les instructions suivantes:

1. lever la protection (1);
2. dévisser l'écrou à oreilles (2) qui fixe le disque (3) à l'arbre moteur;
3. ensuite placer un autre disque et effectuer les opérations ci-dessus dans le sens inverse.

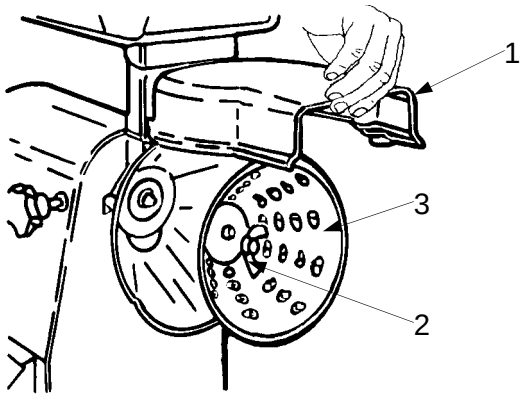


FIG. n°11 - Assemblage - désassemblage des disques

4.4 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

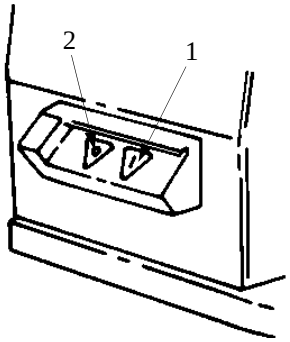
Pour contrôler le bon fonctionnement de la machine, suivre la procédure suivante:

1. appuyer sur le bouton de mise en route “I” et sur le bouton d’arrêt “0” (voir *FIG.8*);
2. vérifier qu’en soulevant le couvercle de protection bouche, la machine s’éteigne;

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont installées sur le corps de la machine comme indiqué sur la figure ci-dessous.



1 -Bouton de mise en route “I”.

2 -Bouton d’arrêt “0”.

FIG. n°8 - Position commandes

5.2 -CHARGEMENT DU PRODUIT *(voir FIG. n°8*)

NB.: L’aliment doit être introduit dans la trémie seulement quand le moteur de la machine est éteint.

La procédure est la suivante:

1. placer l’aliment sur la trémie (1);
2. mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de mise en route “I” (voir 5.1);
3. se placer correctement face à la machine pour éviter tout accident: le corps doit être perpendiculaire au plan de travail *(voir FIG.10*); ne jamais introduire les mains dans la goulotte de la machine, mais utiliser le pilon.
   Il ne faut en aucun cas s’appuyer sur la machine et il faut éviter les position qui entraîne le contact direct avec celle-ci ;
4. lever le pilon (2);
5. introduire l’aliment dans la goulotte (3) en utilisant le pilon;
6. à la fin du découpage, éteindre la machine en appuyant sur le bouton d’arrêt “0” (voir 5.1).

92/31, 93/44, 93/68 et aux normes **CEE EN 60335-1, EN 55014.**

Le coupe-mozzarella est muni de:

- micro qui provoque l’arrêt immédiat en cas de soulèvement du couvercle de la trémie (*voir FIG. n°1*), et ne permet la mise en route que si le couvercle est positionné correctement;
- électroaimant sur couvercle protection trémie;
- relais sur le circuit de commande, qui oblige à la remise en route volontaire de la machine en cas d’interruption accidentelle de l’alimentation électrique.

Le coupe-mozzarella **CE** professionnel est équipé selon les normes pour les protections électriques et mécaniques pendant le fonctionnement ainsi que pendant le nettoyage et l’entretien.

Il existe toutefois des **RISQUES RESIDUELS (CEE 89/392 point 1.7.2)** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point ***ATTENTION***.

Il s’agit de dangers de coupure dus à l’utilisation des disques pendant l’assemblage (voir 5.3) et pendant le nettoyage et l’entretien de la machine.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

Le coupe-mozzarella CE professionnel a été projeté et réalisé par notre Maison, dans le but précis de couper des aliments (comme mozzarella, carottes, pommes de terre, champignons) et garantir:

- un maximum de sécurité durant l’utilisation, le nettoyage et l’entretien;
- un maximum d’hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l’aliment; et à l’élimination des angles pour les parties en contact direct avec l’aliment ce qui facilite le nettoyage;
- la résistance et stabilité de tous les éléments;
- l’émission de bruit minimum grâce à la transmission par courroies;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

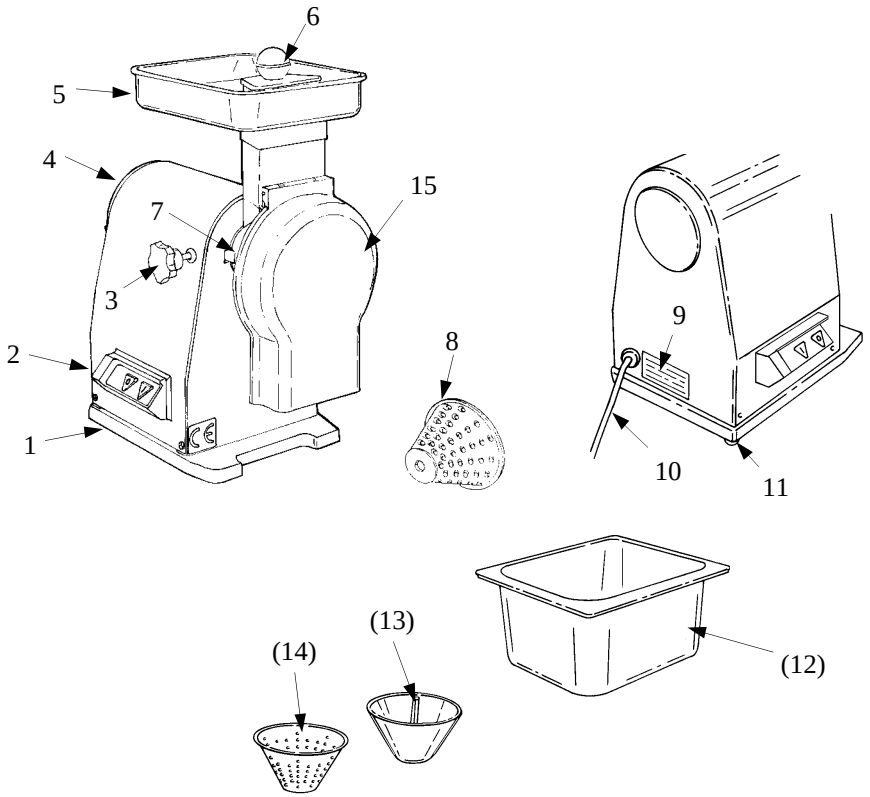
Le coupe-mozzarella CE professionnel a été construit complètement en acier inox AISI 304 et aluminium anodisé; ce qui garantit le maximum d’hygiène pendant le contact avec l’aliment, et rend la surface inattaquable par les acides et les sels et résistante à l’oxydation.

Les disques sont en acier de coutellerie (AISI 420) rectifié et trempé.

Le couvercle de protection bouche est en ABS.

1.3.3 - Structure de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine



LEGENDE:

1 - Base
2 - Tableau de commandes
3 - bouton fixation cloche
4 - Enveloppe
5 - Trémie
6 - Pilon
7 - Cloche
8 - Disque
9 - Plaquette technique - matricule
10 - Cordon d'alimentation
11 - Pieds
12* - Cuvette de récolte
13* - Disque pour chips
14* - Disque pour champignon
15 - Couvercle protection bouche

Les éléments 12*;13*;14* ne sont pas fournis avec la machine, mais sur

4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES

4.3.1 - schéma électrique monophasé

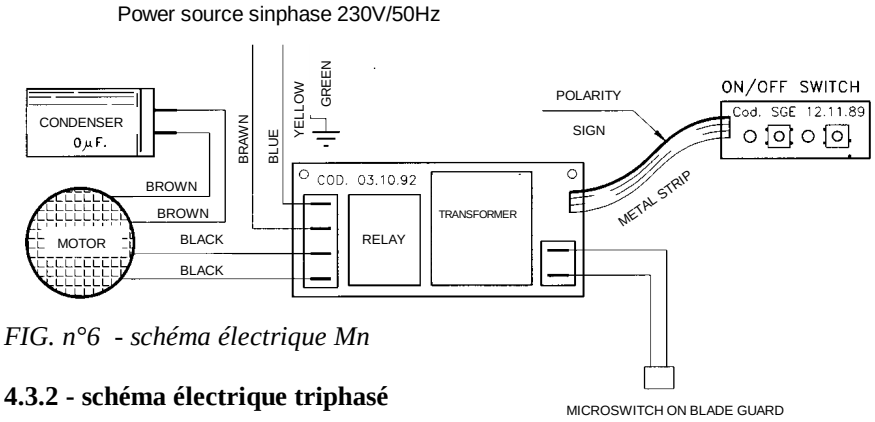
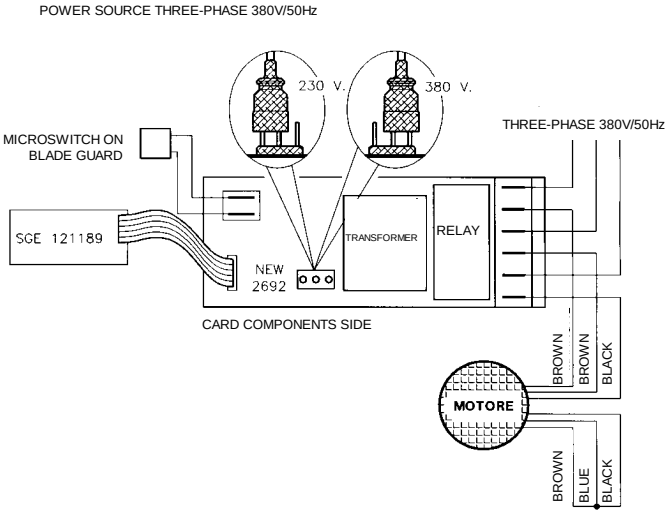


FIG. n°6 - schéma électrique Mn

4.3.2 - schéma électrique triphasé



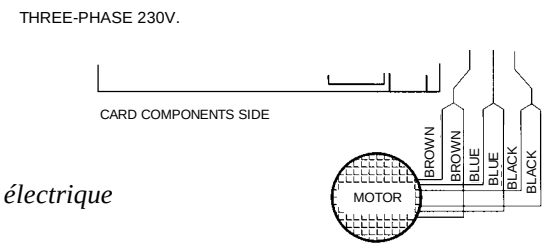


FIG. n°7 - schéma électrique

4.2.2 - COUPE-MOZZARELLA avec moteur triphasé

Le coupe-mozzarella est pourvu d'un câble d'alimentation de section 5 x 1,5 mm²; longueur ≅ 1.5 m.

Branchez la machine au réseau d'alimentation triphasé 400V/50 Hz au moyen d'une prise CEI (rouge), en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03 A.

A ce stade s'assurer que l'installation de terre fonctionne parfaitement. Avant de brancher la machine définitivement au réseau triphasé, contrôlez le sens de rotation de la lame avec une impulsion du bouton-poussoir de mise en route "I" *(voir FIG. n.°8)* suivie immédiatement d'un arrêt grâce au bouton d'arrêt "0".

Le sens de rotation du disque doit être contraire au sens des aiguilles d'une montre en regardant la machine de face.(voir *FIG.5*). Si le sens de rotation n'est pas exact, inverser dans la prise ou dans la fiche, deux des trois fils d'alimentation .

Le moteur triphasé installé sur le coupe-mozzarella peut fonctionner avec un voltage de 230 V. triphasé ainsi que 400 V. Sauf spécification contraire, les branchements sont prévus pour l'alimentation à 400 V., pour l'adaptation au réseau 230 V. triphasé, demandez l'intervention du "SERVICE APRÈS-VENTE" .

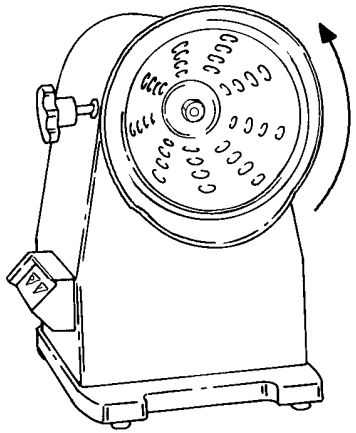
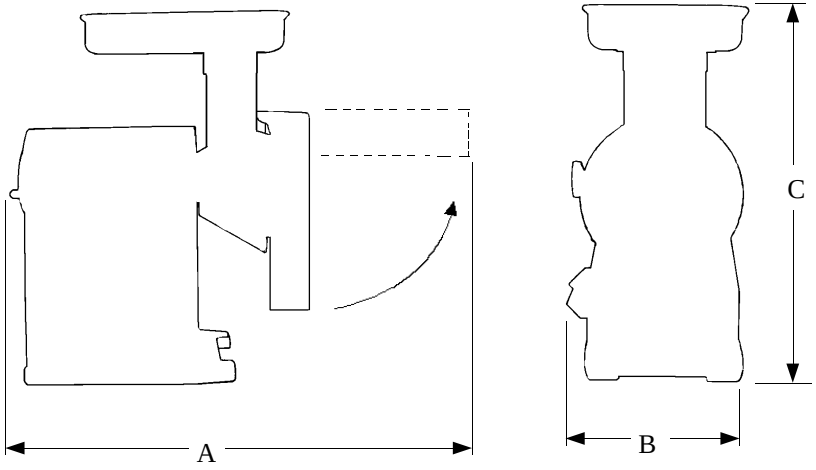


FIG. n°5 - Sens de rotation des disques

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. 2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 **- MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES**

Modèle	**u.m.**	**ATHOS**
Longueur A	*mm*	570
Largeur B	*mm*	230
Hauteur C	*mm*	590
Tours rouleau	*t/1'*	400
Moteur	*HP* *W*	0,3 210
Alimentation	*Mn* *Tph*	230V / 50Hz 230 - 400V / 50Hz
Poids net	*Kg*	14
Niveau sonore du bruit	*dB*	≤ 60

***ATTENTION*:** La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § **4.2**. **Branchement électrique.**

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (*voir FIG. n°3*)

Le coupe-mozzarella est envoyé par notre usine parfaitement emballé; l'emballage se compose de:

a) une solide boîte en carton;
b) la machine;
c) trémie;
d) série de disques sur demande;
e) cuvette de récolte sur demande;
f) ce manuel;
g) certificat de conformité **CE**;
h) pilon.

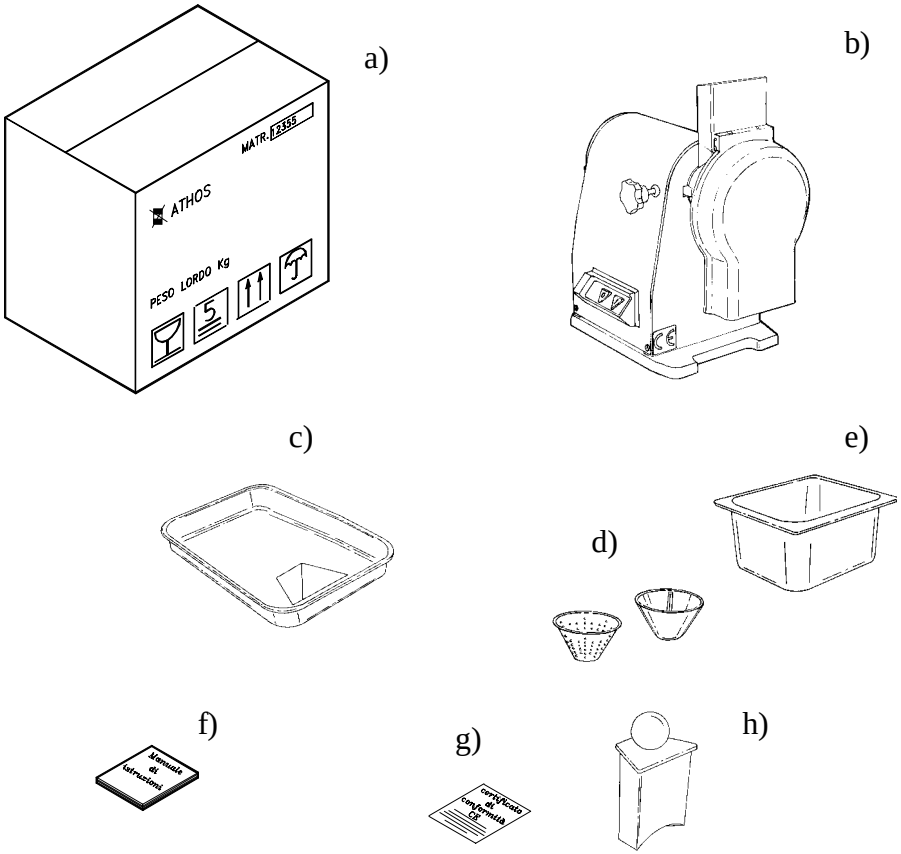


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (*voir FIG. n°3*). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feuillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides .
Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La machine doit être installée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1*, et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide et stable.
En outre la machine doit être installée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

4.2.1 - COUPE-MOZZARELLA avec moteur monophasé

Le coupe-mozzarella est muni d'un cordon d'alimentation avec section 3x1,5 mm²; longueur 1.5 m et une prise "SHUKO".
Brancher l'appareil sur un réseau de 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, Δ I = 0.03A. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.
Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique-numéro de matricule (*FIG.n°4)* correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

EUROPROJET PROVOCATEUR DE FROID
EUROPROJET, SARL au capital de 7 622.45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire. tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com
Cuisine Professionnelle